



NATUR ERLEBEN + ENTDECKEN + ERKENNEN + VERWERTEN + GENIEßEN - HOLZOFENBROT BACKEN

Herzhafte Beifuß-Waffeln

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (halb roh, halb gekocht)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe*
- 4 Eier
- 75 g griffiges Mehl
- Wildkräutersalz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Beifuß, gerebelt
- Öl zum Backen wie „Hopfen trifft Raps“

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und fein reiben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.

Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Wildkräutersalz zu Schnee aufschlagen.

Eigelbe und Mehl mit Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch* mischen, den Eischnee unterziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Beifuß unterheben.

Waffeleisen erhitzen, mit Sonnenblumenöl auspinseln und den Kartoffelteig nacheinander zu knusprigen Waffeln backen.

Wer kein Waffeleisen hat: Teig in kleinen Portionen in der Pfanne wie Kartoffelpuffer ausbacken. In Herzform bringt man die Puffer aus der Pfanne, indem man den Teig in Lebkuchenausstecher oder Spiegeleierformer aus Metall gibt.

Die Waffeln schmecken am besten warm.

Dazu reicht man einen pikant abgeschmeckten Kräuter- oder Radieschen-Quark.

*bei herzhafter Variante!

Tipp:

Verzichtet man auf Knoblauch schmecken die Waffeln auch sehr gut zu Vanille-Apfelmus.

Viel Spaß beim Nachkochen, gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Eure

